Four
Ovn

CSS 62010 D



Veuillez lire ce manuel avant de commencer.

Chère cliente, cher client,
Nous vous souhaitons d'obtenir les meilleures performances de cet appareil qui a été fabriqué dans une usine moderne avant de subir des procédures de contrôle de la qualité très strictes.
Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce Manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également.

Le Manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- Lisez le Manuel d'utilisation avant d'installer et de démarrer l'appareil.
- Vous devez respecter scrupuleusement les instructions relatives à la sécurité.
- Conserver ce Manuel d'utilisation dans un endroit accessible pour vous y référer à l'avenir.
- Lisez également les autres documents fournis avec l'appareil.
  Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation peut également d'appliquer à plusieurs autres modèles.
  Les différences entre les modèles sont clairement spécifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

ⓘ Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

⚠ Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

⚠ Avertissement de risque de choc électrique.

⚠ Avertissement de risque d'incendie.

⚠ Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY



Made in TURKEY

Table des matières

1 Généralités 4
Vue d'ensemble 4
Caractéristiques techniques 5
Accessoires 6
Tableau des injecteurs.........................7

2 Consignes de sécurité............8
Sécurité générale.................................8
Sécurité lors de travaux électriques ..9
Sécurité lors de travaux concernant le gaz 9
Utilisation prévue.............................10
Sécurité des enfants........................10

3 Installation 12
Avant l'installation 12
Installation et branchement.................13
Mise au rebut 14
Elimination des emballages.............14
Mise au rebut de l'ancien appareil...15
Déplacement ultérieur 15

4 Préparations 16
Conseils pour faire des économies d'énergie.......................................16
Première utilisation 16
Premier nettoyage de l'appareil.......16
Première cuisson.............................16

5 Utilisation de la table de cuisson 18
Généralités concernant la cuisson......18
Utilisation des plaques de cuisson......18

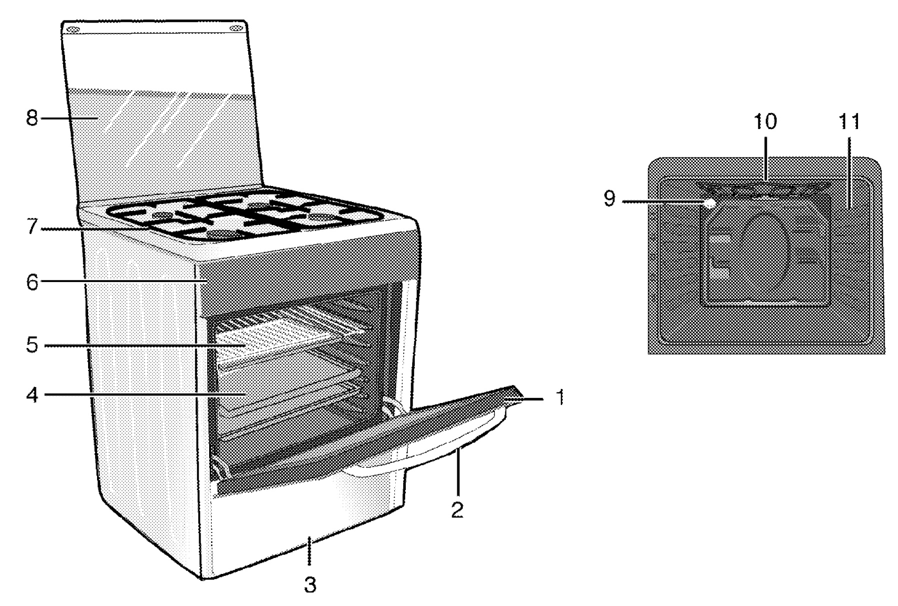
6 Utilisation du four 20
Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades 20
Utilisation du four électrique................20
Description des modes de cuisson..21
Tableau des temps de cuisson........22
Utilisation du grill 23
Tableau des temps de cuisson pour le grill...23

7 Maintenance et entretien..... 24
Généralités..24
Nettoyage de la table de cuisson........24
Nettoyage du bandeau de commande 24
Nettoyage du four 24
Démontage de la porte du four 25
Remplacement de l'ampoule du four ..25

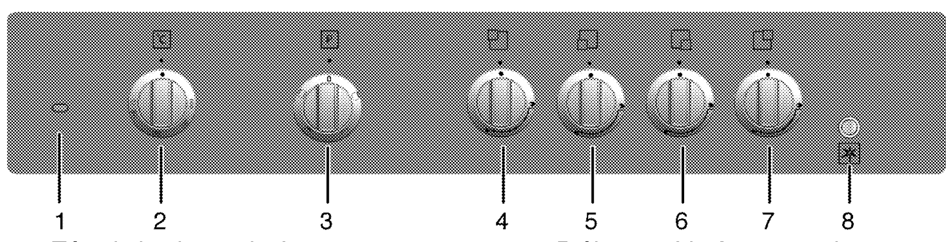
8 Recherche et résolution des pannes 26

1 Généralités

Vue d'ensemble



1	Porte avant	7	Plaque de brûleur
2	Poignée	8	Couvercle supérieur
3	Partie inférieure	9	Ampoule
4	Lèchefrite	10	Elément chauffant supérieur
5	Grille	11	Positions des gradins
6	Bandeau de commande		



1	Témoin lumineux du thermostat	5	Brûleur rapide Avant gauche
2	Bouton du thermostat (pour la sélection des températures)	6	Brûleur auxiliaire Avant droit
3	Bouton de sélection des modes de cuisson	7	Brûleur normal Arrière droit
4	Brûleur normal Arrière gauche	8	Bouton d'allumage

Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2.3 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Longueur de câble	max. 2 m
Catégorie de produit à gaz	$II_{2L3B/P}$ / II_{2E3+}
Type /pression de gaz	NG G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	7.9 kW
Type / pression de conversion au gaz§ – en option	LPG G 30/28-30 mbar Propane 31/37 mbar - NG G 25/25 mbar
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	**Brûleur normal**
Puissance	2000 W
Avant gauche	**Brûleur rapide**
Puissance	2900 W
Avant droit	**Brûleur auxiliaire**
Puissance	1000 W
Arrière droit	**Brûleur normal**
Puissance	2000 W
FOUR/GRILL	
Four principal	**Four traditionnel**
Classe d'efficacité énergétique#	A
Ampoule interne	15–25 W
Consommation électrique du grill	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 50304. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).
La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation, page 12*.

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

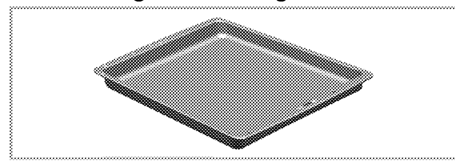
Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

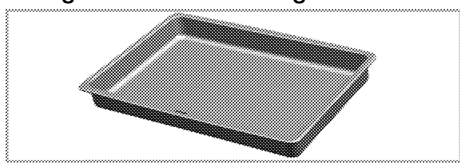
Accessoires

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

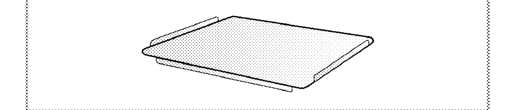
Plaque de sole
Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



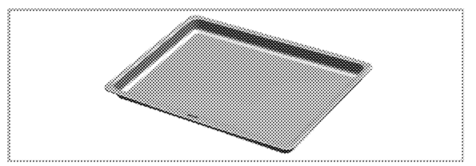
Plaque creuse
Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



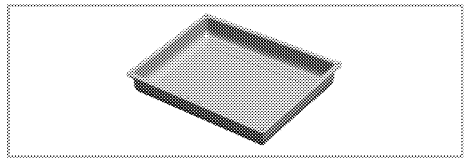
Plaque à gâteau en aluminium
Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.



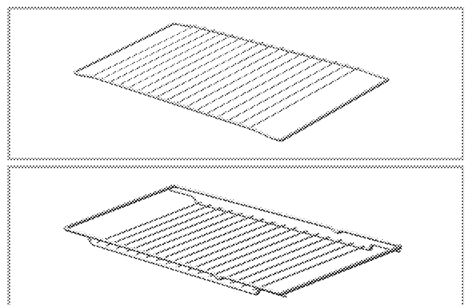
Plaque à gâteau
Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.



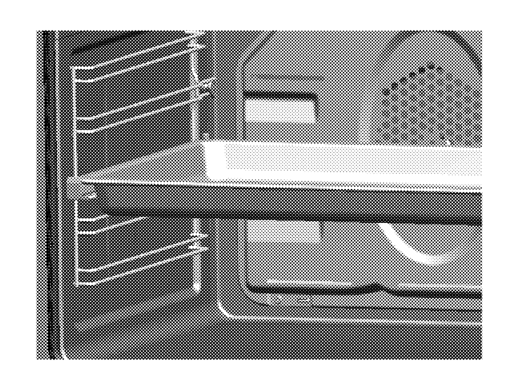
Petite plaque de sole
Utilisée pour les petites portions. Cette plaque de sole est placée sur la grille métallique.

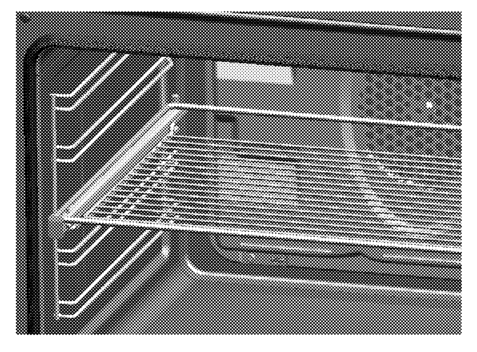


Grille métallique
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.

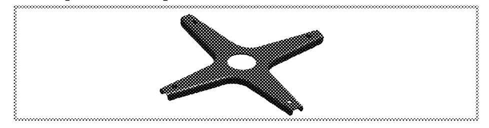


Placer correctement la grille et la plaque sur les châssis télescopiques
Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et la grille.
Lorsque vous utilisez la plaque et la grille avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de la grille et du plateau.





Adaptateur pour cafetière



Utilisé pour les cafetières.

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	**2000 W Arrière gauche**	**2900 W Avant gauche**	**1000 W Avant droit**	**2000 W Arrière droit**
Type /pression de gaz				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 25/25 mbar	103	115	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

2 Consignes de sécurité

Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas censé être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou les personnes illettrées ou inexpérimentées (notamment les enfants) à moins qu'une personne se tienne garante de leur sécurité ou puisse leur apprendre à utiliser l'appareil de manière adéquate.
  Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne touchent l'appareil.
- Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise est endommagée. Appelez un technicien autorisé.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois résoudre certains problèmes ne nécessitant aucune réparation ou modification. Reportez-vous à *Recherche et résolution des pannes, page 26*.
- Ne lavez jamais l'appareil avec de l'eau ! Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par des techniciens autorisés. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans le bocal pourrait le faire éclater.
- Assurez-vous qu’aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l’appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.

- L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou ou fendue.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Vérifiez que l'appareil est éteint après chaque utilisation.
- Ne refermez pas la plaque de recouvrement supérieure avant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'aient refroidi.
  Essuyez la plaque de recouvrement upérieure avant de l'ouvrir afin d'éviter tout écoulement d'eau vers l'arrière ou l'intérieur du four.

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable.

Sécurité lors de travaux électriques

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour cela, désactivez le fusible.
- Assurez-vous que la valeur de courant du fusible est adaptée au courant de la cuisinière.

Sécurité lors de travaux concernant le gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- "Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil."
- "Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables concernant la ventilation;" consultez *Avant l'installation, page 12*.
- « **ATTENTION:** » L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion » dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Notamment quand l'appareil est en fonctionnement": Gardez les espaces de ventilation ouverts ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte aspirante). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. À titre

d'exemple, vous pouvez renforcer le niveau de ventilation mécanique le cas échéant."

- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Veuillez organiser une maintenance annuelle.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

⚠ Risque d'explosion et d'intoxication !
N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.
N'actionnez pas d'interrupteurs électriques (par exemple l'interrupteur de la lumière ou la sonnette d'entrée).
N'utilisez pas de téléphone ou de téléphone portable.

1. Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
2. Ouvrez les portes et fenêtres.
3. Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
4. Avertissez les voisins.
5. Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
6. Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
' ATTENTION : Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

- Des parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- "**MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du grill. Les enfants doivent être tenus à l'écart."
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les

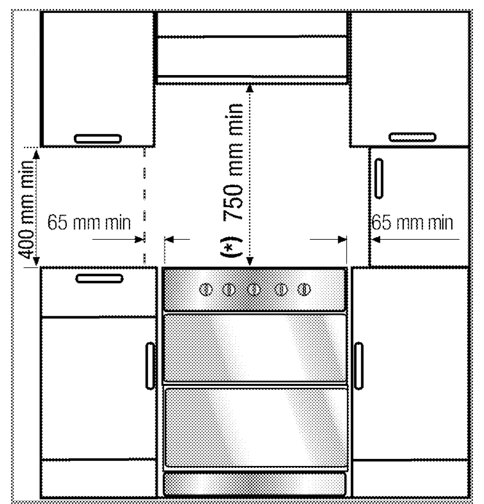
enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Cela pourrait provoquer le basculement de l'appareil ou endommager les charnières de la porte.

3 Installation

Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous le produit, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.
Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.



Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant.
- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Prévoyez une distance minimale de 750 mm qui va de la surface de la table de cuisson aux surfaces adjacentes au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- *S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 65cm).
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipement de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).

Ventilation de la pièce

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.
Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. S'il n'y a pas de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.
Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Par exemple, vous pouvez ouvrir une fenêtre ou utiliser un système de ventilation fixe et permanent tel qu'un extracteur ou une hotte de cuisine qui recycle l'air vers l'extérieur.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
inférieure à 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 bis 10 m^3	min. 50 cm^2
supérieure à 10 m^3	facultatif
Dans une cave ou sous-sol	min. 65 cm^2

Installation et branchement

N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil pourrait entraîner une augmentation de la consommation énergétique des appareils de refroidissement.

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.

Dégâts matériels !
La porte et ou la poignée ne doi(ven)t pas être utilisée(s) pour soulever ou déplacer l'appareil.

- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

Raccordement au réseau de gaz

Les installations non professionnelles vous exposent à un risque d'explosion ou d'intoxication.
L'appareil ne peut être raccordé au réseau de distribution de gaz que par une personne qualifiée et dûment habilitée.

Risque d'explosion !
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.

- "Les caractéristiques de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique (ou dans les informations de la plaque signalétique)."
- Consultez les détails concernant le raccordement du gaz et la conversion (POUR LA BELGIQUE) dans le livret fourni avec votre appareil.

Un tuyau de sécurité endommagé vous expose à un risque d'explosion !
Le tuyau de sécurité ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

⚠ Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.

⚠ Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.
Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

ⓘ La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

⚠ Risque d'électrocution !
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Vérification finale

1. Activez l'électricité du secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.
3. Ouvrez le robinet de gaz.
4. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

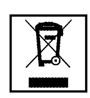
ⓘ Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme. Si les flammes sont jaunâtres, vérifiez la position du couvercle de brûleur ou nettoyez le brûleur.

Mise au rebut

Elimination des emballages

Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants.
Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Mise au rebut de l'ancien appareil



Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.
Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l’environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.
Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l’environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses.
Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.
Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. SI vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d’éviter que la grille et la plaque situés à l’intérieur du four n’endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l’aide de ruban adhésif.
- Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

ⓘ Ne posez pas d’autres objets sur l’appareil. L’appareil doit être transporté en position debout.

ⓘ Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

⚠ Les surfaces chaudes peuvent brûler !
Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 23*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 23*

Il se peut qu’une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson

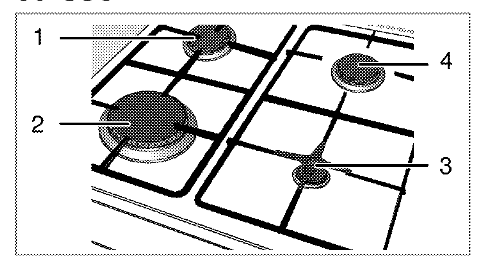
⚠ Risque d'incendie par huile surchauffée !
Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.
Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau ! Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.

- Évitez les récipients instables et facilement renversables. Les récipients qui sont trop lourds à déplacer facilement lorsqu'ils sont remplis peuvent également être dangereux.
  Utilisez uniquement des casseroles ou des poêles à fond plat.
- Utilisez les récipients qui ont une capacité suffisante pour contenir les aliments en cours de cuisson de sorte que ces derniers ne débordent pas et vous impose un nettoyage inutile.
  Évitez de mettre les couvercles sur les brûleurs.
  Veuillez toujours poser les récipients au centre au-dessus des brûleurs. Pendant le transfert des récipients d'un brûleur à un autre, soulevez-les toujours et évitez de les faire coulisser.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et la taille de la flamme doivent correspondre.
  Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas le fond du récipient et placez le récipient sur son support, en position centrale.

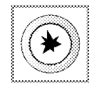
Utilisation des plaques de cuisson



1 Brûleur normal 18-20 cm
2 Brûleur rapide 22-24 cm
3 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
4 Brûleur normal 18-20 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

Le symbole de la grande correspond à puissance maximale de cuisson, la petite flamme représente la puissance minimale. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz des plaques est coupée.

Allumez les brûleurs à gaz



Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide de la commande d'allumage.

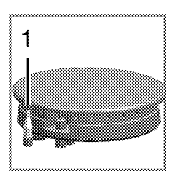
1. Maintenez la manette de commande enfoncée.
2. Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, vers le symbole de la grande flamme.

3. Appuyez sur la commande d'allumage et relâchez-la de nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'échappant s'enflamme.
4. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Coupez les brûleurs à gaz.

Tournez la manette de commande sur la position arrêt (haut).

Dispositif de sécurité à l'allumage (en fonction du modèle)



1 . Dispositif de sécurité à l'allumage

En cas d'extinction des flammes des brûleurs supérieurs pour quelle raison que ce soit, le dispositif de sécurité à l'allumage coupe immédiatement l'arrivée de gaz.

- Tournez en appuyant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et attende l'allumage.
- Gardez la manette enfoncée pendant 3-5 secondes après avoir constaté la flamme autour du brûleur.
- Répétez les étapes dans l'ordre si la flamme ne reste pas. Après avoir lâché la manette, si le brûleur s'éteint, répétez la même procédure en maintenant la manette enfoncée pendant 15 secondes.

⚠ Risque de déflagration en cas de gaz non consumé !
Ne maintenez pas la manette enfoncée pendant plus de 15 secondes si le feu ne s'allume pas.
Attendez 1 minute et essayez à nouveau.

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

⚠ Risque de brûlure par de la vapeur chaude !
Prenez garde lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plaques en métal adaptées à revêtement anti-adhésif, ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

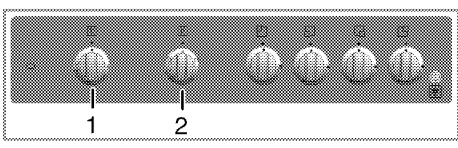
Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Distribuez les pièces à griller sur la grille.
- Si vous utilisez la grille, placez une lèchefrite au premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

Utilisation du four électrique

Sélectionnez une température et un mode de cuisson



1 Bouton du thermostat (pour la sélection des températures)

2 Bouton de sélection des modes de cuisson

Les modes de fonctionnement du four électrique se sélectionnent à l'aide de la manette des fonctions. La température est réglée avec la manette du thermostat.
Toutes les fonctions du four sont désactivées en plaçant le bouton correspondant sur la position (OFF).

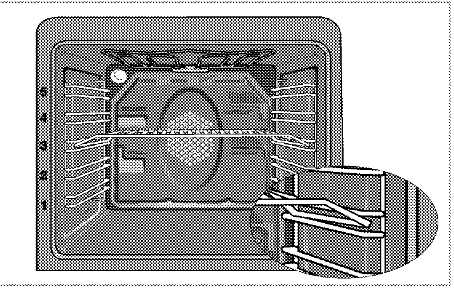
1. Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.

2. Réglez le bouton de sélection des modes de cuisson souhaité.

» Le four chauffe jusqu'à la température désirée puis il maintient cette température. Au cours de la chauffe, le témoin de température est allumé.

Arrêt du four électrique

Tournez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des modes sur la position "0" (Arrêt).



Position de la grille sur les gradins (en fonction du modèle)

Il est important de placer la grille correctement sur les gradins. La grille doit être insérée correctement entre les 2 rails tel qu'illustré ci-dessus.

Description des modes de cuisson

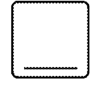
L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Cuisson traditionnelle



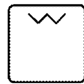
Les éléments de chauffe inférieur et supérieur fonctionnent. N'utilisez qu'un niveau pour ce mode de cuisson. Ce mode est idéal pour tout type de cuisson (viandes, poissons, gâteaux).

Sole chauffante



Seul l'élément de chauffe inférieur fonctionne. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour les plats, comme les pizzas et les tartes, qui doivent cuire par le dessous.

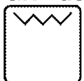
Grill - petit



La résistance du grill (située en haut de la cavité) fonctionne. Ce mode est adapté pour saisir en douceur (brochettes, rôtis, ...) ou finir la cuisson en surface (gratins).

- - Placez des portions de petite ou moyenne taille sur la grille sous l'élément chauffant. Insérez la lèchefrite au premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses de cuisson.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill de surface



Le grand grill (sous le plafond du four) est en marche. Adapté pour les grillades de grandes quantités.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Tableau des temps de cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

Le niveau 1 est le niveau le **plus bas** du four.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
**Gâteaux sur plaque	Un niveau		4	175	30 ... 35
**Gâteaux en moule	Un niveau		2	175	40 ... 50
**Gâteaux dans du papier alimentaire	Un niveau		3	175	25 ... 30
**Génoise	Un niveau		3	200	5 ... 10
**Cookies	Un niveau		3	175	20 ... 25
**Pâte à choux	Un niveau		2	200	30 ... 40
**Pâte au beurre	Un niveau		2	200	25 ... 35
**Levain de pâte	Un niveau		2	200	35 ... 45
**Lasagnes	Un niveau		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Un niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		2	25 min. 220, puis 180 ... 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30

Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de

sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill

Les surfaces chaudes peuvent brûler !
Fermez la porte du four pendant les grillades.

Allumage du grill

1. Régler la manette des fonctions sur le symbole du grill.
2. Réglez la température du grill.
3. Préchauffez le grill pendant environ 5 minutes si nécessaire.

» La lampe du thermostat s'allume.

Arrêt du grill

1. Tournez la manette de commande du grill sur la position arrêt (haut).

Position de la grille sur les gradins

Pour une couverture optimale du grill, positionnez le châssis grillagé vers la partie avant du four qui se trouve juste hors de contact avec la porte vitrée. L'introduction totale du châssis grillagé dans la partie arrière du four entraîne la réduction de la couverture du grill.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.
# selon l'épaisseur		

7 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

⚠ Risque d'électrocution !
Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

⚠ Les surfaces chaudes peuvent brûler !
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

ⓘ La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

ⓘ N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage de la table de cuisson

Tables de cuisson à gaz

1. Retirez et nettoyez les grilles et les chapeaux de brûleurs.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Installez les chapeaux de brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien posés.
4. Lorsque vous installez la grille supérieure, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-es.

ⓘ Dégâts du bandeau de commande !
Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

Nettoyage du four

Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier ne sont nécessaires pour nettoyer le four. Il est recommander d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide tant qu'il est encore chaud.

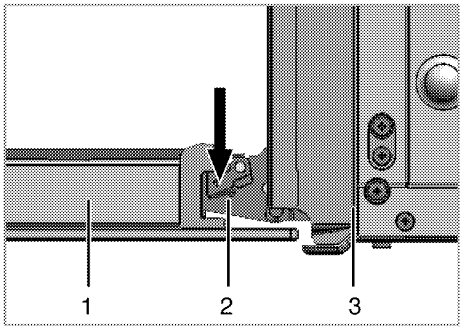
Nettoyage de la porte du four.

N'utilisez ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour net-

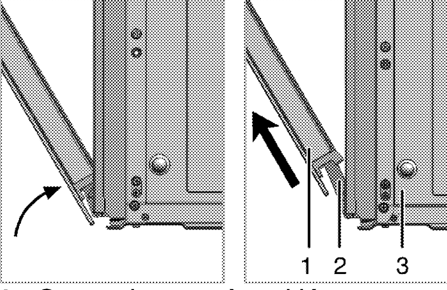
toyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

Démontage de la porte du four

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière sur les côtés droit et gauche de la porte en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1 Porte avant
2 Charnière
3 Four



3. Ouvrez la porte à moitié.
4. Retirez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières.

ⓘ Les étapes effectuées au cours de la procédure de retrait doivent être réalisées dans l'ordre inverse (étapes 4, 3, 2 et 1) pour reposer le couvercle. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la repose de la porte.

Remplacement de l'ampoule du four

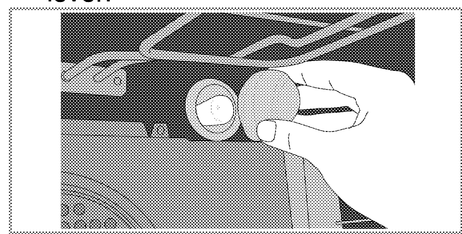
⚠ Les surfaces chaudes peuvent brûler !
Vérifiez que l'appareil est éteint et qu'il a refroidi pour éviter tout risque d'électrocution.

ⓘ L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300℃. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques, page 5* pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre tech-

ⓘ L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

8 Recherche et résolution des pannes

⚠ Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-vente de votre magasin revendeur.

⚠ Les réparations non professionnelles vous exposent à un risque d'explosion ou d'intoxication.
Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par le service technique ou par un technicien qualifié.

Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

Equipement électrique

Dysfonctionnement / problème	**Cause possible**	**Conseil / solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou est désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacer l'ampoule du four.
	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	Les boutons de sélection de mode et de thermostat sont sur la position "0" (Arrêt).	Actionnez les boutons de sélection de mode de cuisson et de thermostat.
	La minuterie ne fonctionne pas.	Réglez l'heure.
	Pas de courant.	Vérifiez l'alimentation du secteur et la boîte à fusibles.

Gaz

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
Aucune étincelle d'allumage n'est produite.	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.
Le gaz ne sort pas.	Le robinet de gaz principal est fermé.	Ouvrez le robinet de gaz.
	Le tuyau de sécurité est tordu.	Installez un tuyau de sécurité sans torsion.
Les brûleurs ne brûlent pas uniformément ou pas du tout.	Les brûleurs sont sales.	Nettoyez les pièces des brûleurs.
	Les brûleurs ne sont pas secs.	Séchez les pièces des brûleurs.
	Le couvercle du brûleur n'est pas placé correctement.	Placez le brûleur correctement.
	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrez le robinet de gaz.
	La bonbonne de gaz est vide (en cas de raccord au butane).	Remplacez la bonbonne.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).
2. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

   Ne tentez pas de réparer ce four vous-même. Aucun élément interne du four ne peut être réparé par l'utilisateur.